





# speisemeister

mittagstisch & catering



## Tageskarte

Freitag 12.06.2026 | 11.30- 16 Uhr | Tel 0221 250 77 62





### suppen

Kartoffelsuppe klein/ groß		4,80/ 6,50 €
Kartoffelsuppe mit Bockwurst klein/ groß		5,80/ 7,50 €
Vegane Gemüserahmsuppe mit gerösteten Kernen klein/ groß	 	6/ 7,90 €

### fleisch und fisch

Gebackenes Seelachsfilet mit kleinen Meersalzkartoffeln, Frankfurter grüne Sauce & Salat		16,50 €
Lasagne mit Lachs & Spinat		10,50 €
Zitronen- Kräuterhähnchen mit Ratatouille & Kartoffelgratin		16,50 €
Scharfes Schweinefiletgeschnetzeltes in Erdnuss-Chilisauce mit Sprossen & Möhren, dazu Basmatireis		14 €

### vegetarisch und vegan

`Donburi´ Japanischer Edamame- Tofureis mit geschmorter Sesam- Aubergine, dazu Gurken- Ingwersalat	 	15 €
Mac'n'Cheese mit Spinat & Cheddar, dazu Salat		12 €
Safran- Zitronenrisotto mit Balsamicochampignons, dazu Salat		14 €
Kartoffelgratin mit Salat		12,50 €
Kartoffel- Buchweizenpuffer dazu Salat & Kräuterquark ODER auch vegan möglich mit Pesto		12 €

### dessert

Vegane Panna Cotta mit Beerenauce	 	3,90 €
Tiramisu		3,90 €

### quiche & salate

1 Stück Quiche		4,20 €
Salate klein/mittel/groß		3,90/ 4,90/ 8,50 €

Eine Auswahl unserer Salate Kichererbsensalat, Spitzkohl, Tabouléh, Blattsalat, Mediterraner Nudelsalat, Möhre, Rote Beete, Weißkohl, Rotkohl, Schwarzer Linsensalat, Bauern, dicke Bohnensalat...

Wir verwenden frische, saisonale Produkte und verzichten auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern und Fertigprodukten. Wir kochen mit Eiern aus ökologischer Haltung vom Hof Alpermühle. Eine Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei uns im Laden erfragen.